VORWERK

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire



Evénement :
1 Million de Thermomix vendus depuis 2004

Actualité :
Découvrez le nouveau Varoma

Trucs et astuces :
La cuisine à toute vapeur

18 recettes Thermomix

N° 14 Automne - Hiver 2007

Thermomix

Edito



Chère cliente, cher client,

A votre avis, combien de Thermomix ont été vendus dans le monde depuis son lancement en avril 2004 ? Nous sommes fiers de vous annoncer que Thermomix a franchi la barre du **Million de clients** dans le monde et nous mettons tout en œuvre pour les satisfaire !

La preuve, il n'y a que du nouveau chez Thermomix ! Découvrez dans ce numéro le **nouveau Varoma** avec tous ses avantages et comment l'avoir chez vous rapidement. De plus, nous organisons à présent des **Ateliers culinaires** dans toute la France, donc ne ratez pas la date du **14 décembre 2007** en sachant que les places sont limitées !

Bien à vous,

Sandra Jossien
Responsable Marketing

1 Million de Thermomix vendus à travers le monde



Depuis le lancement du TM31 en 2004, Vorwerk a vendu **1 million de Thermomix** à travers le monde. La France, le pays qui a inventé le mixeur qui chauffe dans les années 70, aura le plaisir de livrer le millionième Thermomix à l'heureux client fin septembre *(info de la rédaction : l'événement aura lieu après clôture du magazine)*.

Félicitations et merci car vous avez tous participé à ce succès !

Info Service Après-vente

Vorwerk a plus de 170 partenaires « Stations Techniques Agréées » dans toute la France. Pour connaître la station la plus proche de chez vous, contactez notre Service Clients au **02 518 547 47** ou visitez notre site Internet www.Thermomix.fr dans la rubrique « Contactez-nous / Service Après-vente ».

Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.
- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**
- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique
Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 00
www.thermomix.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

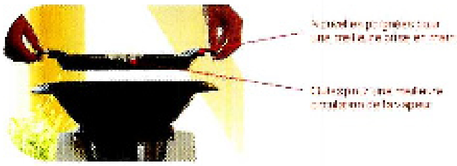
Développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos : Michel Leprêtre.
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

Vous aimez votre Thermomix ? Alors vous allez adorer le dernier né de la famille Vorwerk le **nouveau Varoma**. Est-ce un simple changement de design, un Varoma restylé ? Non, il s'agit d'une vraie progression dans le domaine de la cuisson à la vapeur.



Thermomix lance le nouveau Varoma

> Voici les caractéristiques du nouveau Varoma





- Vorwerk a innové, le nouveau Varoma est fabriqué en polycarbonate alimentaire, une matière haut de gamme qui a comme avantages d'être peu conductrice de chaleur, facile à nettoyer et résistante aux chocs et rayures.
- Un seul bloc matière le constitue, grâce à cela, plus de gouttes ni pendant la cuisson, ni après nettoyage !
- La répartition de la chaleur est optimale grâce à son plateau à vapeur alvéolé sur les cotés, les aliments sont cuits d'une manière homogène. De plus, la prise en main est confortable.
- Le nouveau couvercle est transparent, ceci permet de surveiller la cuisson dans le Varoma : par exemple quand vous faites des moules, vous les voyez s'ouvrir. Si vous l'utilisez en plat de service, votre Varoma se positionne automatiquement au centre. La capacité de récupération d'eau de cuisson est importante (400 ml), donc vous pouvez transporter votre plat complet à table sans risque de goutter.
- La grande hauteur du Varoma augmente son volume de 10%, ce qui permet d'empiler des ramequins par exemple quand vous faites un flan.
- Enfin, un design très moderne, conçu dans notre centre de développement en Allemagne.

Pour résumer, le nouveau Varoma est plus grand, plus performant, plus pratique !

PROMOTION SPÉCIALE « NOUVEAU VAROMA » jusqu'au 23 décembre 2007 : Nous vous offrons une remise exceptionnelle de 30% sur le nouveau Varoma. Commandez-le vite dans notre boutique sur www.thermomix.fr rubrique « Boutique » ou appelez le Service Clients au 02 518 547 47.

Appelez vite votre conseillère pour **découvrir le nouveau Varoma** chez vous ou contactez le **Service Clients au 02 518 547 47**.

Le nouveau Varoma équipe désormais tous les TM31 et s'adapte, bien entendu, sur les TM31 précédemment commercialisés. Prix du Varoma seul : 100 € TTC.

Nouveau livre de recettes



« La cuisine à toute vapeur » est le nouveau livre de recettes qui décline la cuisson vapeur à l'infini. Les 73 recettes venant de tous les pays Thermomix sont toutes illustrées d'une photo. **Vorwerk vous offre ce livre en exclusivité pour tout parrainage d'un nouveau conseiller Thermomix jusqu'au 23/12/2007**. Notez ci-dessous la ou les personnes qui souhaitent découvrir notre activité, la dégustation culinaire à domicile pour présenter le Thermomix, et envoyez le bulletin à Vorwerk / Service Marketing / BP 40626 / 44306 Nantes cedex 3. Pour plus de renseignements contactez le Service Clients au 02 518 547 47 qui vous mettra en contact avec le Responsable de Région le plus proche de chez vous. Attention, ce livre ne sortira qu'au printemps dans les cadeaux hôtesses !

Bulletin parrainage « nouveau conseiller Thermomix »

Parrain/Marraine

Prénom : ....

Nom : ....

Rue : ....

Code postal : ....

Ville : ....

N° téléphone : ....

Intéressé(e)

Prénom : ....

Nom : ....

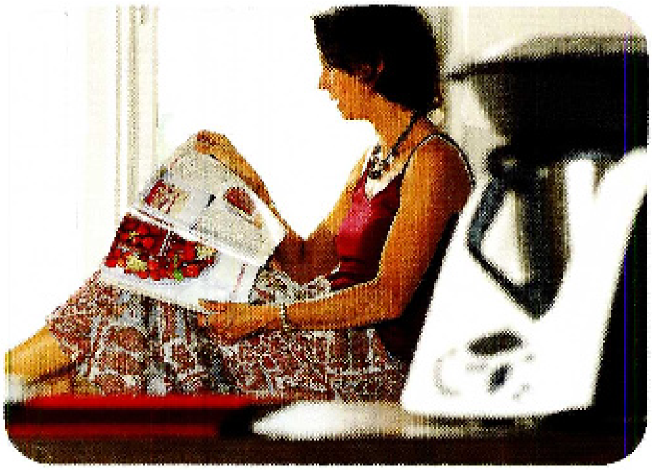
Rue : ....

Code postal : ....

Ville : ....

N° téléphone : ....

La cuisson à la vapeur est souvent associée à une cuisine minceur, car vous pouvez cuire sans ajout de graisse. Mais cuisiner avec le Varoma, c'est bien plus que ça : c'est avant tout la possibilité de cuire un repas complet sur 4 niveaux en même temps. Quel gain de temps et quelle facilité !



La cuisine à toute vapeur

La cuisson à la vapeur est basée sur un principe simple. L'eau est chauffée à 100°C dans le bol. Une vapeur d'eau est créée qui condense et chauffe les aliments.

• La cuisson à la vapeur - mode d'emploi

1 Remplissez le bol avec de l'eau ou un fond de sauce. En règle générale, on propose 500 g d'eau pour 30 minutes de cuisson à la vapeur. Pour 10 minutes de cuisson supplémentaires, il faut compter 150 g d'eau en plus.

2 Installez le panier de cuisson et remplissez-le avec l'ingrédient à cuire ayant la durée de cuisson la plus longue dans la recette (riz, pommes de terre...), fermez le bol.

3 Remplissez le Varoma et le plateau à vapeur avec les ingrédients en vérifiant que plusieurs fentes soient libérées afin que la vapeur puisse circuler librement.

4 Il ne vous reste plus qu'à programmer le temps de cuisson, la température (Varoma) et choisir la vitesse. Pendant que le Thermomix cuisine votre plat, vous pouvez mettre la table, poursuivre une autre activité ou tout simplement vous relaxer !







• Les astuces à toute vapeur !

> Mettez les ingrédients dans le Varoma en fonction de leur durée de cuisson : par exemple les légumes dans le Varoma et du poisson sur le plateau à vapeur. Vos légumes seront cuits de manière homogène s'ils sont coupés en morceaux réguliers.

> Pour éviter que vos ingrédients ne collent dans le Varoma ou sur le plateau à vapeur, vous pouvez huiler la surface ou préparer des papillotes.

> Vous pouvez vérifier le degré de cuisson de votre plat ou l'assaisonner selon votre goût. Pour cela, ouvrez tout simplement le couvercle du Varoma après avoir tourné le sélecteur de vitesse sur « bol fermé ». Le Thermomix se souvient du temps de cuisson restant.

> Vous pouvez utiliser le jus de cuisson, qui s'est créé lors de la cuisson dans le bol, comme base pour votre sauce.

> Pour servir votre repas à table, retournez le couvercle du Varoma et placez le Varoma ou le plateau à vapeur dedans : l'eau de condensation sera ainsi récupérée et il y aura un plat de service en moins à laver !

A vous maintenant de découvrir toutes les possibilités de votre Varoma comme le foie gras, les omelettes, les terrines, les pains, les flans...

Alors, tout le monde à vos Varoma !

Filet de thon et petits légumes en gelée épicée



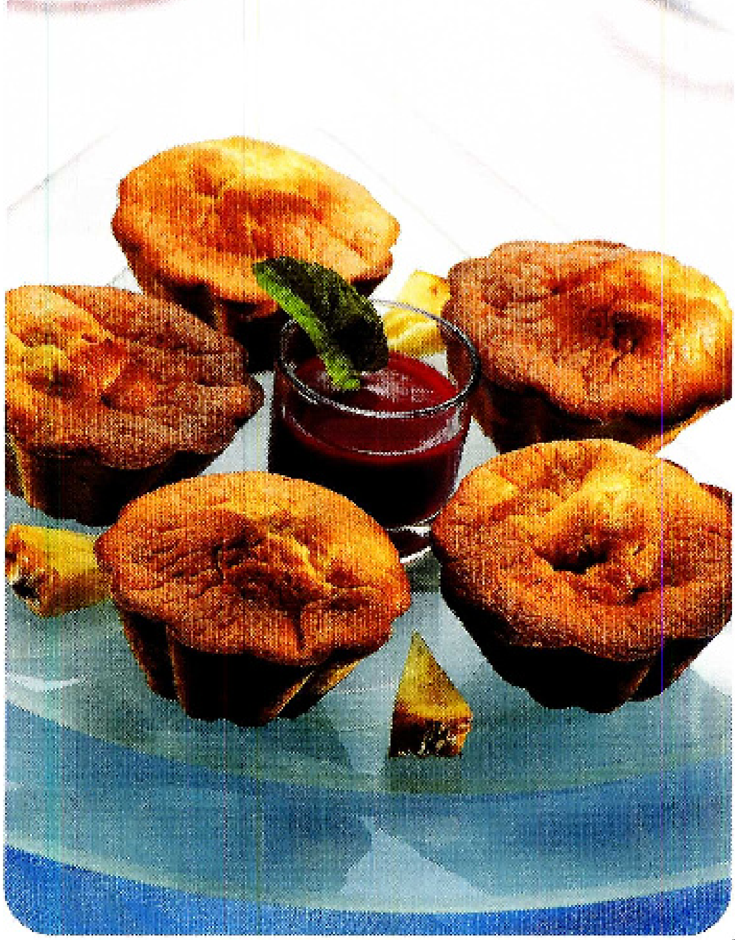
Lieu jaune à la vapeur de bière



Carottes aromatiques



Muffins à l'ananas sans beurre et sans lait



Lieu jaune à la vapeur de bière

Plat

Préparation : 20 mn + Thermomix : 36 mn 10 sec

400 g de pommes de terre charlotte en dés
200 g de pois gourmands lavés
2 échalotes épluchées et coupées en 2
1 gousse d'ail
25 g d'huile d'olive
4 darnes de lieu jaune (env. 600 g)
250 g de bière
Le jus d'1 orange à jus (env. et le zeste coupé en fines lanières.)
1 c. à soupe de miel
1 c. à café de sel
4 tours de moulin de poivre 5 baies
20 g de beurre allégé

- Eplucher les pommes de terre, les couper en petits dés et les poser dans le panier. Laver les pois gourmands et les étaler sur le plateau vapeur.
- Dans le bol, réunir les échalotes et l'ail, hacher par 2 impulsions de turbo. Racler les bords à l'aide de la spatule pour faire tomber les morceaux au fond du bol.
- Ajouter l'huile d'olive et faire rissoler pendant 5 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps, poser le zeste de l'orange au fond du Varoma et dessus les darnes de lieu, le saler légèrement et poivrer.
- A la sonnerie, déglacer à la bière, puis ajouter le jus d'orange et le miel. Saler et poivrer. Insérer le panier et mettre le Varoma en place, cuire à la vapeur 25 mn / Varoma / vit 1. Enlever le Varoma et le panier, réserver.
- Faire réduire la sauce pendant 5 mn / Varoma / vit 1, sans le gobelet. Puis incorporer le beurre, mélanger 10 sec / vit 2.
- Déposer les darnes de lieu sur un lit de pois gourmands, dresser les pommes de terre à l'aide d'un cercle en inox et arroser d'un filet de sauce orange à la bière. Décorer de zestes d'orange.

Filet de thon et petits légumes en gelée épicée

Entrée

Préparation : 20 mn +
Thermomix : 11 mn 30 + Attente 2 h au frais

La marinade
10 g de gingembre frais et pelé
4 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de Nuoc Mam
2 c. à soupe d'huile d'olive
6 c. à soupe d'eau tiède
1/2 jus de citron vert
1/2 c. à café d'anis vert

Le thon et les légumes
200 g de thon rouge sans arêtes et sans peau coupé en dés (1 x 1 cm)
100 g de carottes pelées et coupées en petits dés (1 x 1 cm)
100 g de fenouil coupé en petits dés (1 x 1 cm)
5 feuilles de gélatine
1 verre d'eau pour faire tremper la gélatine
3 c. à soupe de fumet de poisson
400 g d'eau
1 avocat bien mûr

La vinaigrette au gingembre :
8 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
2 c. à soupe de Nuoc Mam
2 c. à café de gingembre pelé

- Mettre le gingembre dans le bol et le hacher en donnant 2 impulsions de turbo. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Introduire tous les ingrédients de la marinade dans le bol, mélanger 30 sec/ vit 3.
- Mettre les dés de thon dans un saladier. Verser la marinade sur le thon. Mélanger à l'aide d'une cuillère et laisser mariner pendant 20 mn en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps éplucher les légumes et les détailler en petits dés. Les poser dans le panier, réserver.
- Egoutter le thon et le disposer dans le Varoma. Verser l'eau et le fumet de poisson dans le bol, insérer le panier et mettre le Varoma en place. Programmer 10 mn / Varoma / vit 1. Pendant la cuisson préparer l'avocat : le couper en 2, enlever le noyau et couper en lamelles. Réserver. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 10 mn.
- A la sonnerie retirer le Varoma et le panier, laisser tiédir le poisson et les légumes (ils doivent être légèrement croquants) dans un saladier et mélanger. Dans le bol réunir la gélatine essorée avec le bouillon de cuisson et mélanger 30 sec / vit 3. Laisser tiédir pendant quelques minutes. Puis verser sur les légumes et le thon.
- Le montage : chemiser une terrine (1 l.) en aluminium de film alimentaire (afin de faciliter le démoulage), verser la moitié du mélange légumes / thon au fond de la terrine, recouvrir de lamelles d'avocat en les faisant se chevaucher, terminer par le reste du mélange légumes et poisson. Placer au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- Au moment de servir, préparer la vinaigrette au gingembre, servir en tranches accompagné d'un filet de vinaigrette au gingembre sur un lit de mâche.

Conseils Thermomix

Très pratique, cette terrine peut être préparée la veille. Si vous n'appréciez pas le gingembre, remplacez-le par 1 c. à café de curry.

Muffins à l'ananas sans beurre et sans lait

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2mn +
Cuisson au four : 30 mn

Pour 6 muffins

1 c. à café d'huile neutre pour graisser les moules
200 g d'ananas frais
70 g de sucre
1 œuf
1 c. à café d'extrait de vanille
1 yaourt au soja nature
140 g de farine complète
1/4 c. à café de sel
1/2 c. à café de levure chimique

- Préchauffer le four à 180°C (th 6) et graisser les moules à muffins (ou utiliser des moules en silicone). Couper l'ananas en brunoise(petits dés).
- Verser le sucre dans le bol, pulvériser 10 sec / vit 6.
- Ajouter l'œuf et la vanille, insérer le fouet et battre pendant 1 mn / vit 4.
- Ajouter le reste des ingrédients sauf les dés d'ananas en prenant soin de mettre la levure en dernier, mélanger pour obtenir une texture homogène pendant 30 sec / vit 3.
- Incorporer les dés d'ananas par l'ouverture du couvercle, mélanger 5 sec / ⟲ / vit 1.
- Répartir ce mélange entre les moules et enfourner immédiatement pendant 30 mn à 180°C. Piquer la pâte pour vérifier la cuisson : si la pointe ressort sèche, les muffins sont cuits. Laisser refroidir avant de déguster. Saupoudrer de sucre glace.

Conseils Thermomix

Vous pouvez remplacer l'ananas par tout autre fruit de saison.
Accompagnez ces muffins « allégés » d'un coulis de fruits frais.
A conserver dans une boîte en métal hermétique tapissée d'un papier absorbant pour éviter que les muffins ne ramollissent.

Carottes aromatiques

Accompagnement

Préparation : 10 mn + Thermomix : 40 mn

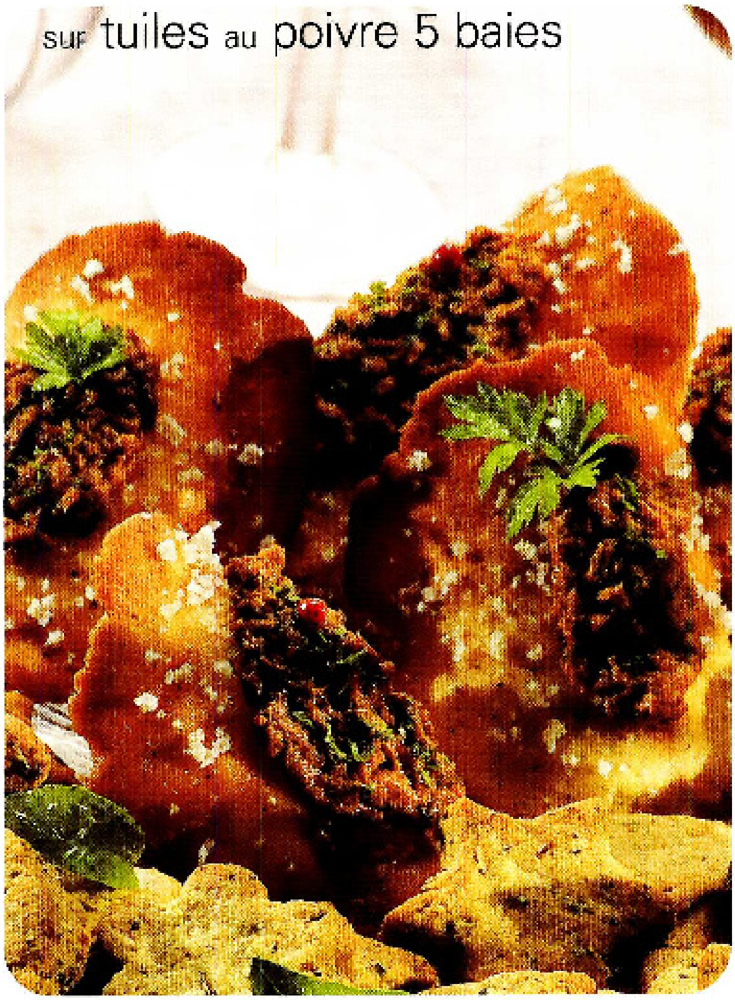
1500 g d'eau
500 g de carottes épluchées (minis ou coupées en rondelles de 1 cm)
3 c. à café de beurre
1 c. à café de sel
1 c. à café de sucre roux + 1 c. à soupe rase
2 c. à soupe d'herbes aromatiques (thym, persil, romarin) fraîches ou congelées, enveloppées dans un sachet de mousseline
4 gousses d'ail non épluchées
1 grosse orange non traitée, non pelée, coupée en 4
2 clous de girofles

- Verser l'eau dans le bol, programmer 5 mn / 100°C / vit 1.
- Pendant la cuisson de l'eau, détailler les carottes en rondelles et les déposer dans le panier avec 1 c. à café de beurre dessus et les gousses d'ail. A la sonnerie, ajouter le sel, le sucre, les herbes, et 3 quartiers d'orange dans l'eau de cuisson. Insérer le panier. Programmer 25 mn / 100°C / ⟲ / 🥄.
- A la fin de la cuisson, sortir le panier à l'aide de la spatule et égoutter les carottes. Les mettre dans un plat de service chaud. Réserver au chaud.
- Filtrer le bouillon de cuisson des carottes pour récupérer les morceaux d'oranges. Les mettre dans le bol avec 1 c. à soupe de sucre et 100g de jus de cuisson, laisser compoter pendant 10 mn / 100°C / 🥄.
- Sortir la pulpe des gousses d'ail en écrasant avec une fourchette et l'incorporer aux carottes. Arroser du jus du quartier d'orange restant, parsemer de beurre et de la compote d'orange. Poivrer.
- Servir très chaud.

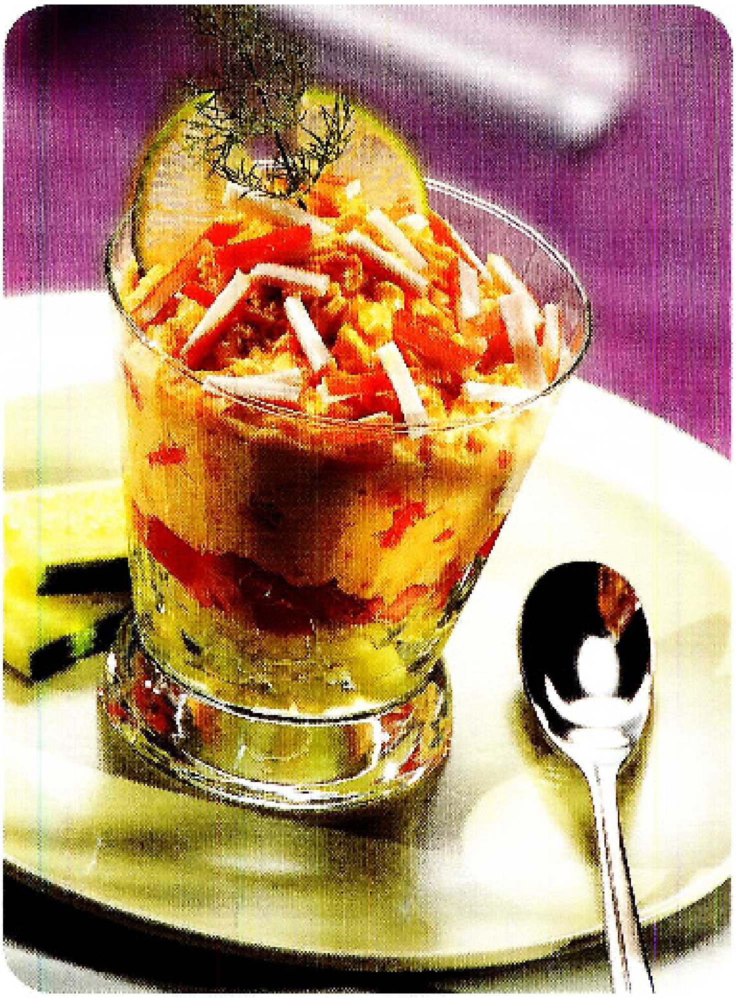
Conseils Thermomix

En fin de cuisson des carottes, vous pouvez également les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive et les faire caraméliser.
Utiliser le bouillon de cuisson pour réaliser un velouté de potimarron aromatisé à l'orange !

Crème de sardines à la coriandre sur tuiles au poivre 5 baies



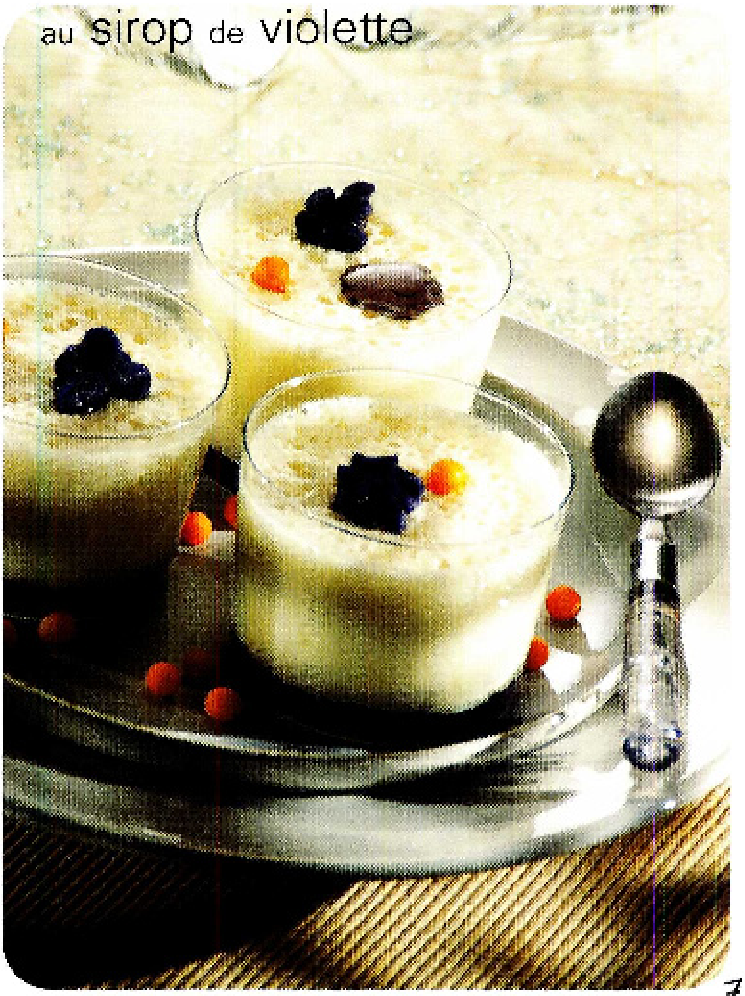
Surimi et potiron en verrines



Emincé de bœuf à la hongroise



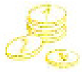
Mousse de fromage blanc au sirop de violette



Surimi et potiron en verrines

Entrée

Préparation : 23 mn + Thermomix : 27 mn 12 sec



400 g d'eau
200 g de chair de potiron coupée en morceaux
1/4 concombre
1 tomate
150 g de miettes de surimi ; en garder 1 c.à soupe pour agrémenter.
200 g de crème liquide à 30 % M. G.
1 c. café de sel
1/4 c. café de poivre
1 c.à café de « 4 épices »
1 c.à café de curcuma

● Placer la crème au réfrigérateur pendant au moins 20 mn.
● Verser l'eau dans le bol et introduire les morceaux de potiron, faire cuire pendant 20 mn / 100°C / vit 1. Pendant ce temps préparer les ingrédients : éplucher le concombre, laver la tomate et les détailler en petits dés.
● En fin de cuisson, égoutter le potiron à l'aide du panier, verser à nouveau dans le bol avec les épices, saler et poivrer et mixer 20 sec / vit 6. Puis ajouter les miettes de surimi et mélanger 10 sec / vit 3. A la sonnerie, transvaser la purée de potiron dans un saladier et laisser tiédir. Laver et rincer le bol sous l'eau froide pour le rafraichir.
● Insérer le fouet. Verser la crème dans le bol et monter en chantilly pendant 4 mn, pendant la première minute, augmenter la vitesse de 1 à 4.
● Incorporer délicatement la chantilly au mélange précédent.
● Dresser les verrines : alterner 1 couche de concombre et 1 couche de tomate, puis verser dessus du cappuccino de potiron au surimi. Décorer de miettes de surimi restantes.

Conseils Thermomix

Vous pouvez remplacer le surimi par de la chair de crabe ou par des miettes de saumon, et le potiron par de la carotte.

Crème de sardines à la coriandre sur tuiles au poivre 5 baies.

Apéritif

Préparation : 5 mn + Thermomix : 5 mn + Cuisson : 8 mn

Les tuiles (10 environ)
50 g de beurre en morceaux
40 g de miel
60 g de farine
1/2 c. à café de poivre « 5 baies » moulu
1/2 c. à café de poivre de Sichouan moulu
1 c. à soupe de sel de Guérande

La crème de sardines :
1 grosse gousse d'ail pelée
2 c. à soupe de coriandre fraîche
1 c. à café de baies roses
1 boite de sardines à la tomate
3 c.à soupe d'huile d'olive
2 traits de sauce worcestershire

● Préchauffer le four à 180°C (th 6)
● Introduire le beurre dans le bol, faire fondre pendant 3 mn / 50°C / vit 1.
● Ajouter le miel et mélanger 1 mn / 50°C / vit 2.
● Verser la farine et les poivres et mélanger 20 sec / vit 3.
● Poser du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson froide, déposer la valeur d'1 c. à café de pâte et l'étaler finement avec le dos de la cuillère, pour former un disque de 8 cm de diamètre environ. Saupoudrer de gros sel. Enfourner pendant 7 mn jusqu'à obtenir une jolie coloration. Décoller à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur un rouleau à pâtisserie pour former les tuiles. Pendant le temps de cuisson nettoyer et essuyer le bol.
● Introduire la gousse d'ail, la coriandre et les baies roses, concasser en 2 impulsions de turbo ; racler les parois du bol à l'aide de la spatule et donner à nouveau 2 impulsions.
● Ajouter les sardines et mixer finement pendant 10 sec / vit 8. Racler les parois du bol pour faire tomber les ingrédients au fond du bol. Ajouter l'huile d'olive et la sauce Worcestershire et mixer à nouveau 30 sec / vit 3.

Conseils Thermomix

Servir la crème de sardines très fraîche, accompagnée des tuiles aux poivres.
Le temps de cuisson dépend de la puissance de votre four.

Mousse de fromage blanc au sirop de violette

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 7 mn 30 sec + Attente : 1 h

2 feuilles de gélatine
1 bol d'eau
2 blancs d'œufs à température ambiante
1 bonne pincée de sel
200 g de fromage blanc (20 % ou 40 % de M. G.)
50 g de sucre (ou aspartame)
1 sachet de sucre vanillé
6 c. à soupe de sirop de violette

● Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans l'eau pendant au moins 10 mn.
● Pendant ce temps, verser les blancs d'œufs dans le bol avec le sel. Insérer le fouet et monter les blancs. pour cela, programmer 4mn / 37°C/ pendant la première minute, augmenter progressivement la vitesse de 1 à 4. les blancs doivent être bien fermes. Enlever le fouet. Vider les blancs dans un saladier et rincer le bol.
● Mettre 2 c. à soupe de fromage blanc dans le bol, chauffer doucement pendant 2 mn / 60°C / vit 1.
● Introduire la gélatine ramollie et essorée par l'ouverture du couvercle, s'aider de la spatule et mélanger pendant 1 mn / vit 1.
● Ajouter le reste de fromage blanc, le sucre et le sucre vanillé et mélanger 30 sec / vit 1.
● Incorporer délicatement ce mélange aux les blancs en neige. Répartir entre les verres de présentation. Puis incliner légèrement chaque verre et verser très doucement un filet de sirop sur le bord afin qu'il coule au fond de votre récipient sans se mélanger à votre mousse.
● Placer au frais pendant au moins 1 heure avant de servir.

Conseils Thermomix

Remplacez le sirop de violette par une compote de fruits de saison ou du miel d'acaccia.

Emincé de bœuf à la hongroise

Plat

Préparation : 15 mn + Marinade : 2 h + Thermomix : 35 mn

La marinade :
300 g d'oignons coupés en 4
50 g d'huile d'olive
200 g de vin blanc sec
2 branches de thym ou 1 c. à soupe de feuilles de thym déshydraté
1 feuille de laurier
1 c. à café de sel
Poivre

500 g de rumsteack de bœuf
12 petites pommes de terre (env. 600 g)
200 g d'épinards frais lavés

La sauce :
100 g de crème liquide
100 g de bouillon de viande reconstitué
1 c. à soupe de maïzena
1 c. à soupe de paprika + 1 c. à soupe pour agrémenter
1 c. à café de sel
Poivre

● Mettre les oignons dans le bol, hacher 5 sec / vit 5. Ajouter le reste des ingrédients de la marinade, mélanger pendant 10 sec / ⟲ / vit 2.
● Emincer la viande en fines lamelles. Introduire la viande dans le bol et mélanger 10 sec / ⟲ / vit 2. Laisser mariner pendant 2 h. De temps en temps, mélanger la marinade 3 sec / ⟲ / vit 2 afin de bien imprégner la viande ; pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les couper en petits dés (1 x 1 cm) et les disposer dans le Varoma. Laisser des interstices libres pour laisser circuler la vapeur. Etaler les feuilles d'épinards sur le plateau vapeur, saler et poivrer.
● Egoutter la viande à l'aide du panier de cuisson, récupérer le jus de la marinade pour réaliser la sauce. Reverser la marinade dans le bol, ajouter tous les ingrédients de la sauce, mixer en 2 impulsions de turbo en maintenant fermement le gobelet afin d'éviter les projections.
● Insérer le panier de cuisson, mettre le Varoma en place et programmer 40 mn / Varoma / vit 2.
● Disposer les lamelles de bœuf au centre d'un plat de service, entourer d'une couronne de pommes de terre et napper de sauce. Saupoudrer de paprika et servir aussitôt.

Conseils Thermomix

Vous pouvez également remplacer le vin blanc par du vin rouge et utiliser du gibier à la place de la viande de bœuf, augmenter alors le temps de marinade pour attendrir la viande et libérer tous les sucs. Accompagner d'un vin rouge charpenté et aux parfums boisés.

Cassolettes terre-mer au beurre de mandarine



Ballottines de chapon aux mendiants



Petits croustillants de carottes au cumin et sauce coco



Coulants au cœur blanc



Ballottines de chapon

Plat

aux mendiants

Préparation : 20 mn + Thermomix : 28 mn + Cuisson à la poêle : 5 mn

Pour 4 personnes

2 suprêmes de chapon (env. 600 g)
2 échalotes
1 gousse d'ail
80 g de pistaches
4 pruneaux dénoyautés
6 abricots secs
3 figues sèches moelleuses
3 c. à soupe de muscat
100 g de chair à saucisse (ou veau haché)
50 g de crépine coupée en 2
400 g de carottes épluchées et détaillées en dés grossiers
8 mini-courgettes ou 2 courgettes coupées en gros dés (3 x 3)
400 g d'eau
1 branche de thym frais ou 1 c. à café de thym déshydraté
1 branche de romarin ou 1 c. à café de romarin déshydraté
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de sucre roux
1 c. à café de sel
Poivre en moulin

Conseils Thermomix

Vous pouvez remplacer le chapon par des escalopes de veau.

● Aplatir les suprêmes en les tapant du plat de la main, saler et poivrer (épaisseur 1,5 cm environ). Réserver.
● Introduire les échalotes, la gousse d'ail et les pistaches dans le bol, hacher en donnant 3 impulsions de turbo. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Vider le bol et réserver.
● Réunir les fruits secs dans le bol et hacher grossièrement pendant 3 sec / vit 5.
● Ajouter le mélange précédent, la chair à saucisse, le muscat, assaisonner et mélanger le tout 1 mn / ⟲.
● Répartir la farce sur les suprêmes, tasser légèrement et rouler les filets. Puis enrouler chacune des ballottines obtenues dans la crépine en serrant bien. Faire chauffer une poêle à blanc, et colorer les ballottines pendant 3 mn à feu vif. Laisser tiédir avant de les envelopper dans du film alimentaire et les disposer dans le Varoma. Déposer les légumes coupés en morceaux dans le panier de cuisson.
● Verser l'eau, le thym et le romarin dans le bol, insérer le panier de cuisson et mettre le Varoma en place. Programmer 30 mn / Varoma / vit 2.
● Enlever le Varoma, égoutter les légumes. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse non adhésive, y verser les légumes et saupoudrer de sucre roux, caraméliser pendant environ 5 mn à feu vif en faisant sauter régulièrement les légumes. Saler et poivrer.
● Enlever le film alimentaire entourant les ballottines et récupérer leur jus. Couper en tranches de 2 cm environ.
● Présenter les tranches de ballottines sur un lit de légumes caramélisés et arroser de jus de viande sur des assiettes individuelles.

Cassolettes

Entrée

terre-mer au beurre de mandarine

Préparation : 15 mn + Thermomix : 36 mn 10 sec + Cuisson au four : 10 mn

4 mandarines, les jus et 2 zestes
1000 g d'eau
8 gambas crues décortiquées
8 noix de st Jacques avec corail
4 filets de sole (200 g)
100 g de carottes
100 g de blancs de poireaux
100 g de céleri-rave
1 c. à café de sel de Guérande
1 c. à café de poivre 5 baies
200 g de pâte feuilletée Thermomix (*À table avec Thermomix* p.108)
Lait pour dorer le feuilletage

Le beurre de mandarine

2 échalotes (80 g)
100 g de beurre en morceaux à température ambiante
60 g de Noilly-Prat
100 g de crème liquide
1 jaune d'œuf

Conseils Thermomix

Servir avec des crêpes de céleri et purée de carottes parfumée à la mandarine.

● Préchauffer le four à 250°C (th 8)
● Verser l'eau dans le bol, programmer 6 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps émincer tous les légumes en julienne, les déposer dans le panier de cuisson avec 1 de zeste de mandarine. Couper les filets de sole en morceaux (2 x 2 cm), et les disposer dans le Varoma avec les noix de St Jacques et les gambas. Recouvrir du zeste de mandarine restant. Poivrer.
● A la sonnerie, mettre le panier et le Varoma en place, cuire l'ensemble à la vapeur pendant 10 mn / Varoma / vit 1. Pendant la cuisson préparer le feuilletage des cassolettes : découper des disques d'un diamètre supérieur de 1 cm à celui des cassolettes. Faire un trou (1 cm) au centre de chaque disque. Réaliser de petites cheminées en papier d'aluminium.
● A la fin de la cuisson, répartir la julienne de légumes au fond de chaque cassolette, dessus disposer morceaux de sole, gambas et noix de St Jacques. Mouiller les bords des cassolettes et coller dessus les disques de pâte. Dans l'ouverture centrale, introduire une cheminée en aluminium. Badigeonner de lait à l'aide d'un pinceau alimentaire. Enfourner pendant 10 mn.
● Pendant la cuisson commencer la sauce. Vider et rincer le bol. Mettre les échalotes dans le bol et hacher en donnant 2 impulsions de turbo, racler les parois du bol à l'aide de la spatule afin de faire tomber les morceaux au fond du bol. Donner 2 impulsions. Racler les parois du bol.
● Ajouter le beurre et faire fondre 5 mn / 80°C / ⟲.
Sortir les cassolettes du four.
● Rajouter le Noilly-Prat et la crème et faire réduire 10 mn / 100°C / vit 1 sans le gobelet.
● A la fin de la cuisson, verser le jus de mandarine et mélanger 10 sec / vit 3.
● Insérer le fouet. Introduire le jaune d'œuf dans le bol et lier la sauce en fouettant 5 mn / 80°C / vit 3.
● Juste avant de servir, verser la sauce mandarine à travers la cheminée. Enlever les cheminées pour servir.

Coulants

Dessert

au cœur blanc

Préparation : 15 mn + 30 mn d'attente + Thermomix : 25 mn 25 sec + Cuisson au four : 8 mn

70 g de chocolat blanc en morceaux + 20 g à râper pour la garniture.
70 g de crème 30 % M. G.
100 g de chocolat noir en morceaux
3 œufs
110 g de beurre et 20 g pour beurrer les ramequins
65 g de sucre
65 g de farine + extra pour fariner
1 c. à café de piment d'Espelette en poudre

Conseils Thermomix

Corser le goût en ajoutant 1 c. à soupe de cointreau à la crème de chocolat blanc. Le chocolat se marie parfaitement avec un vin doux comme le Banyuls ou le Maury.

La crème au chocolat blanc : (vous pouvez la préparer la veille)
● Mettre les morceaux de chocolat blanc dans le bol, mixer 10 sec / vit 9. Racler les parois du bol pour faire tomber le chocolat. Puis faire fondre 5 mn / 50°C / vit 1. Puis verser la crème dans le bol, mélanger pendant 5 mn / 50°C / vit 1.
● En fin de cuisson, vider la crème dans un bac à glaçons. Laisser refroidir avant de congeler pendant 1 h environ.
Le gâteau au chocolat noir :
● Préchauffer le four à 210°C (th 6). Pendant ce temps, beurrer et fariner les ramequins.
● Mettre les morceaux de chocolat dans le bol, réduire en poudre 15 sec / vit 9. Racler les parois du bol, puis faire fondre 10 mn / 70°C / vit 1.
● Insérer le fouet. Ajouter le reste des ingrédients, et mélanger 2 mn / vit 4. Racler les parois à l'aide de la spatule et reprogrammer 2 mn / vit 4.
● Répartir la moitié du mélange dans 4 ramequins en céramique. Puis poser au milieu de chacun une petite boule (de la valeur d'1 grosse noix) de crème froide au chocolat blanc. Verser le reste du mélange dans les ramequins. Enfourner pendant 6-8 mn suivant la puissance de votre four. Sortir et servir aussitôt saupoudré de copeaux de chocolat blanc et de piment d'Espelette. Le cœur doit être coulant.

Petits croustillants

Apéritif

de carottes au cumin et sauce coco

Préparation : 15 mn + Thermomix : 18 mn + Cuisson au four : 10 mn

Pour 16 pièces

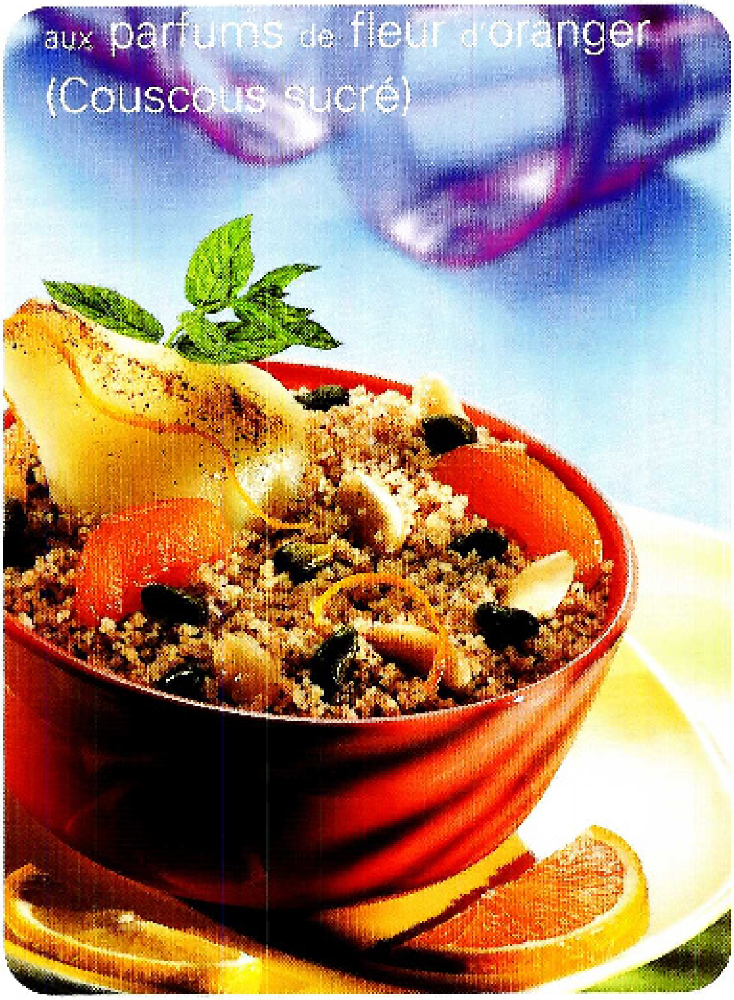
300 g de carottes épluchées
1 c. à soupe rase de cumin en grains
200 g d'eau
1/2 cube de bouillon de volaille
8 feuilles de brick
8 c. à café de mascarpone (ou de la crème de soja)
8 c. à café de miel d'acacia ou neutre
Sel
20 g d'huile de tournesol pour graisser les feuilles de brick
4 c. à soupe de lait de coco (ou du lait de soja)
1/2 c. à café de cumin en poudre

Conseils Thermomix

Servir chaud pour l'apéritif et tremper dans la sauce coco. Les croustillants peuvent également être servis en entrée : conservez les proportions indiquées ci-dessus et répartir (hormis les ingrédients de la sauce) sur 4 feuilles de brick pour réaliser 4 croustillants

● Préchauffer le four à 200°C (th 7).
● Détailler les carottes en julienne et les étaler dans le Varoma. Les mélanger avec le cumin. Verser l'eau et introduire le bouillon cube dans le bol et cuire à la vapeur pendant 15 mn / Varoma / vit 1.
● Pendant ce temps, tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et huiler. Découper chaque feuille de brick en deux.
● A la fin de la cuisson, enlever le Varoma. Répartir la julienne de carottes au centre des demi-feuilles de brick, puis déposer 1/2 c. à café de mascarpone et 1/2 c. à café de miel sur chaque préparation, saler. Fermer chaque croustillant en repliant les bords vers l'intérieur, puis former un rouleau en serrant bien (à la manière des nems). Mouiller le bord de la pâte pour la sceller. Les poser sur la plaque de cuisson, huiler légèrement au pinceau. Enfourner pendant 7 mn jusqu'à coloration.
● Pendant la cuisson des croustillants, finaliser la sauce d'accompagnement : ajouter le lait de coco et le cumin en poudre dans le bol et faire mijoter pendant 3 mn / ⟲ / 70°C. Rectifier l'assaisonnement.

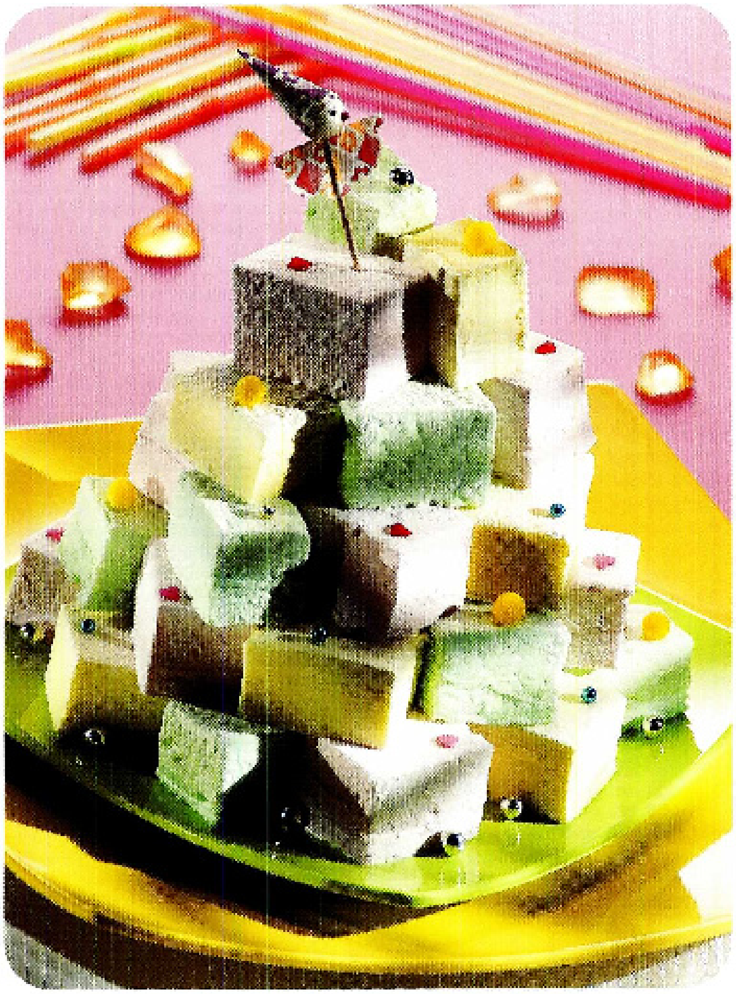
Helva aux mendiants et poires aux parfums de fleur d'oranger (Couscous sucré)



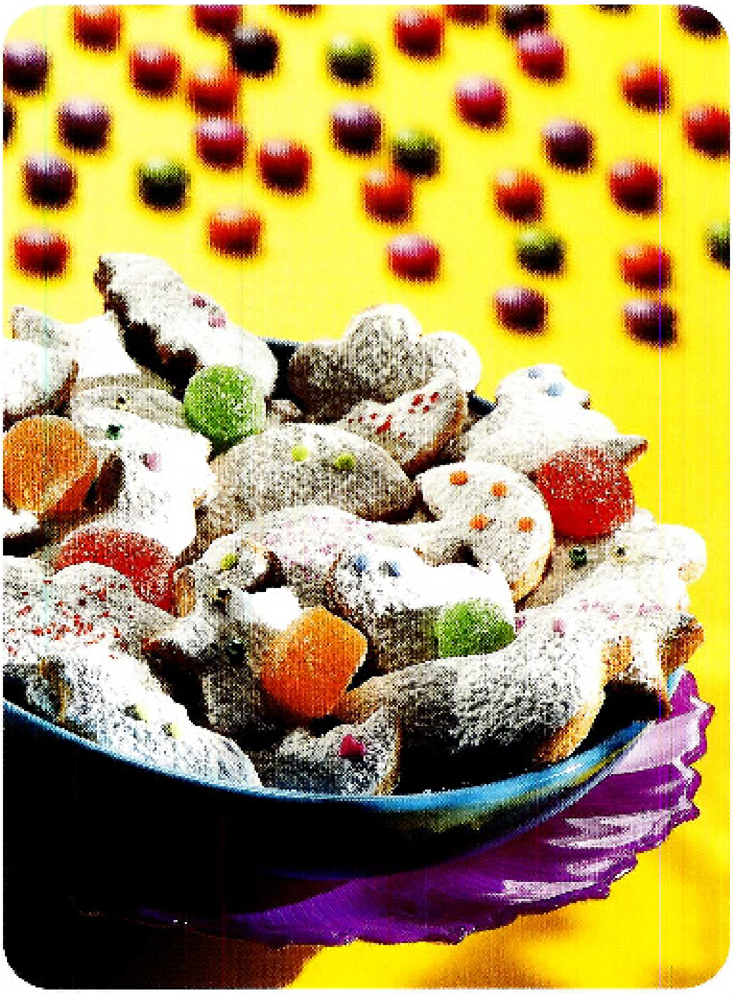
Smoothie orange-coco-miel Milk-shake des rizières coupe-faim



Guimauve



Sablés roses



Smoothie orange-coco-miel **Boisson**

Milk-shake des rizières coupe-faim

Smoothie orange-coco-miel

Préparation : 10 mn +Thermomix : 1 mn 20 sec

Pour 4 grands verres
4 oranges
5 c. à soupe de miel liquide
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
3 yaourts natures brassés et bien froids
200 g de lait de coco
100 g de lait froid

- Peler les oranges à vif. Puis les couper en quartiers et les mettre dans le bol, mixer 15 sec / vit 8. Filtrer le jus obtenu à l'aide d'un chinois et réserver dans un récipient.
- Verser le miel et la fleur d'oranger dans le bol, mixer 5 sec / vit 5.
- Verser ensuite le jus d'orange, les yaourts, le lait de coco et le lait dans le bol, insérer le fouet, et fouetter le mélange 1 mn / vit 4.

Conseils Thermomix

Verser le smoothie dans des grands verres et ajouter des brochettes de fruits frais de saison. Si le smoothie vous paraît trop épais, allongez-le de lait froid. Conservez les peaux des oranges pour aromatiser une limonade ou préparer des orangettes.

Milk-shake des rizières coupe-faim

Préparation : 10 mn +Thermomix : 35 sec

200 g d'ananas frais (ou en boîte)
4 c. à soupe de sirop d'agave (ou du miel d'acacia)
2 c. à soupe d'extrait de vanille
500 g de lait de riz très frais

- Couper la chair d'ananas en gros morceaux. Les mettre dans le bol et réduire la pulpe en fine purée pendant 15 sec / vit 9.
- Ajouter le sirop et la vanille, mixer à nouveau 10 sec / vit 5.
- Verser le lait de riz et mixer 10 sec / vit 5. Servir aussitôt très frais.

Conseils Thermomix

Accompagner d'1 salade de fruits frais et sucrée au miel. Ce milk shake ne contient ni gluten, ni matière grasse animale ce qui en fait une boisson adaptée dans le cadre d'un régime végétarien ou sans gluten.

Helva aux mendiants **Dessert**

et poires aux parfums de fleur d'oranger

Préparation : 5 mn +Thermomix : 30 mn 10 sec

200 g de graines de couscous
150 g d'eau tiède
100 g de sucre
40 g de pistaches
30 g d'amandes entières mondées
2 poires bien mûres
1 c. à soupe de cannelle en poudre
60 g de beurre
8 abricots secs et moelleux
250 g d'eau
2 c. à soupe de miel d'acacia
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

- Dans un saladier, verser les graines de couscous et mouiller avec l'eau tiède. Frotter les graines entre vos mains. Laisser gonfler pendant 5 mn.
- Verser le sucre dans le bol et mixer finement 10 sec / vit 6. Vider le bol et réserver.
- Mettre les pistaches et les amandes dans le bol et chauffer pendant 10 mn / Varoma / ⟲ / 🥄 pour torréfier légèrement les fruits. Pendant le temps de cuisson éplucher les poires, les couper en 2, enlever le cœur et les poser dans le panier de cuisson. A la sonnerie retirer les fruits secs et les mélanger à la semoule, ajouter la cannelle et la moitié du sucre glace. Etaler le mélange sur le plateau vapeur avec le beurre dessus. Disposer les abricots coupés en 2 dans le Varoma.
- Verser l'eau, le miel et la fleur d'oranger dans le bol. Insérer le panier ; mettre le Varoma en place. Programmer 20 mn / Varoma / vit 1.

Conseils Thermomix

Servir chaud. Etaler le couscous dans un plat creux, poser dessus les abricots et les poires, napper du sirop de cuisson et saupoudrer de sucre glace.

Sablés roses **Dessert**

Préparation : 10 mn + Thermomix : 2 mn 30 + Cuisson au four : 12 mn + Attente : 1 h 30 mn

45 g de sucre
12 biscuits roses de Reims coupés en 2
140 g de poudre d'amandes
140 g de farine
2 œufs
125 g de beurre mou en morceaux.
1 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'extrait d'amandes

- Verser le sucre dans le bol, pulvériser pendant 15 sec / vit 7. Vider le bol dans un saladier.
- Mettre les biscuits en morceaux dans le bol et réduire en poudre 15 sec / vit 7.
- Ajouter le reste des ingrédients y compris le sucre glace (prélever 2 c. à soupe pour la décoration finale), pétrir 2 mn / 🌾.
- Transvaser la pâte dans un saladier. Laisser reposer au frais pendant 1 h.
- Pendant ce temps préchauffer le four 180°C (th 6). Fariner le plan de travail.
- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 4 mm d'épaisseur environ. Découper les sablés à l'aide d'emporte-pièces de formes diverses.
- Déposer les sablés sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Enfourner pendant 12 mn. Sortir les sablés et les laisser refroidir sur une grille.
- A l'aide d'un petit chinois, saupoudrer de sucre glace.

Conseils Thermomix

En guise d'emporte-pièces, utilisez les moules à pâte à modeler (propres) des enfants !!

Conseils du sommelier

A accompagner d'un café corsé, ou d'une coupe de champagne pour l'apéritif !

Guimauve **Dessert**

Préparation : 10 mn +Thermomix : 20 mn + Attente au réfrigérateur : 1 h

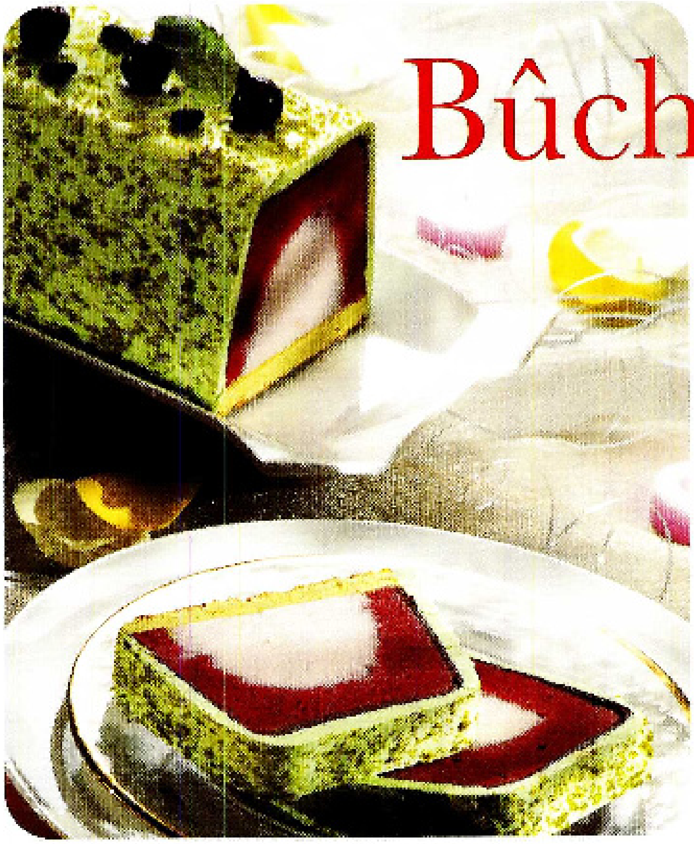
Pour 40 gros cubes de guimauve environ
Sur une idée de Françoise de Strasbourg

10 feuilles de gélatine
1 bol d'eau froide pour ramollir la gélatine
300 g de sucre
50 g de maïzena
1 c. à soupe de miel liquide ou crémeux
100 g d'eau
2 c. à soupe d'extrait de fleur d'oranger ou autre parfum
2 blancs d'œufs (gros œufs) à température ambiante
1 bonne pincée de sel

- Mettre 50 g de sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9 pour réduire en sucre glace. Ajouter la maïzena et mélanger 5 sec / vit 4. Vider le bol dans un récipient.
- Laver et essuyer le bol soigneusement. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 mn. Préparer les blancs d'œufs avec le sel dans le bol, insérer le fouet. Ôter le gobelet. Commencer à monter les œufs en neige : programmer 20 mn (nécessaire pour la suite de la recette) / pendant la première minute augmenter progressivement la vitesse de 1 à 4. Si besoin, arrêter le Thermomix, faire tomber les blancs délicatement à l'aide de la spatule et remettre en marche aussitôt.
- Pendant ce temps, mettre 250 g de sucre, le miel et l'eau dans une casserole et amener à ébullition pendant environ 7 mn à feu fort. Réaliser une « cuisson au boulé » : un peu de sirop versé dans de l'eau froide forme 1 boule ferme. Arrêter le feu, incorporer aussitôt le parfum choisit et la gélatine égouttée, mélanger à la cuillère en bois pour obtenir un sirop homogène.
- Verser le sirop en mince filet sur les blancs en neige à travers le couvercle du bol. Laisser en marche jusqu'à la sonnerie pour faire descendre la température de la pâte. Pendant ce temps, tapisser un plat rectangulaire (30 x 20) à bords hauts (4 cm mini) de film alimentaire. Saupoudrer de mélange sucre glace et maïzena. A la sonnerie, enlever le fouet et coucher la pâte dans le plat à l'aide de la spatule. Lisser la surface. Placer au réfrigérateur pendant 1 h.
- Sortir la pâte et la découper en gros cubes. Rouler les cubes dans le mélange sucre-maïzena restant.

Conseils Thermomix

vous pouvez colorer et aromatiser votre guimauve de mille façons : colorant rose et parfum fraise ; colorant vert et parfum menthe. Les colorants sont à introduire pendant que la pâte refroidit dans le bol (étape 4)



Bûche glacée litchi - griotte couleur pistache

Préparation : 30 mn + Thermomix : 20 mn + Cuisson au four : 15 mn + Attente : 12 h

La coque en chocolat
- 200 g de chocolat noir à 64%
- 4 c. à soupe d'eau

Le biscuit pistache
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 60 g de pistaches émondées + 10 g pour décorer
- 100 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 1 c. à soupe d'eau

Le sorbet griotte
- 600 g de griottes dénoyautées (congelées) / dont 12 pour décorer
- 30 g de kirsch
- 100 g de sucre glace + 1 c. à soupe
- 1 blanc d'œuf

Le sorbet litchi-rose
- 450 g de litchis épluchés et dénoyautés, congelés au préalable
- 100 g de sirop de rose
- 1 blanc d'œuf

La crème au beurre
- 140 g de sucre glace
- 200 g de beurre doux en morceaux
- 1 œuf entier (60 g)
- 2 c. à café d'arôme pistache (ou amande)
- 7 gouttes de colorant alimentaire vert

La décoration
- Quelques pistaches
- 10 feuilles de menthe



1 La coque de chocolat à faire la veille :

Mettre le chocolat coupé en morceaux et l'eau dans le bol, faire fondre pendant **5 mn / 50°C / vit 1.**
Pendant ce temps tapisser un moule à cake de papier sulfurisé humidifié et essoré pour le ramollir. Laisser déborder largement du moule.
A la sonnerie, mixer **5 sec / vit 5.** Chemiser le papier sulfurisé de chocolat fondu à l'aide de la spatule. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 8 h.

2 Le biscuit aux pistaches à préparer la veille :

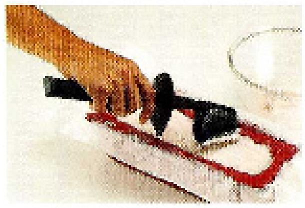
Préchauffer le four à 200°C (th 7).
Séparer les blancs des jaunes, réserver les jaunes. Verser les blancs dans le bol avec 2 pincées de sel. Insérer le fouet. Monter en neige pendant **4 mn / vit 3**. Débarrasser et réserver dans un récipient. Rincer le bol.
Verser 60 g de pistaches dans le bol, mixer **15 sec / vit 9.**
Ajouter le reste des ingrédients du biscuit et mélanger **30 sec / vit 5.**
Verser les blancs. Insérer le fouet et mélanger **30 sec / vit 4.**
Etaler l'appareil à biscuit sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé sur une longueur de 30 cm et 15 cm de large environ. Cuire pendant 15 mn, jusqu'à coloration. Laisser refroidir complètement avant utilisation. Laver et essuyer le bol.



3 Les sorbets :

1. Griottes
Dans un bol mélanger 30 g de kirsch et 1 c. à soupe de sucre glace. Mettre 12 griottes et laisser mariner.
Verser le sucre et les griottes congelées (sauf 12) dans le bol et mixer **1 mn / vit 6**. A la sonnerie, Insérer le fouet. Introduire un blanc d'œuf et mixer **20 sec / vit 4.**
A l'aide d'une spatule, napper en couche épaisse la coque de chocolat avec le sorbet griotte pour former une « gouttière ».
Au fond de la gouttière, déposer en les alternant 6 cerises au kirsch et 6 pistaches. Réserver le sorbet au congélateur. Laver et essuyer le bol.

2. Litchi-rose
Dans le bol verser les litchis et le sirop de rose. Mixer **1 mn / vit 6.**



A la sonnerie, insérer le fouet. Introduire 1 blanc d'œuf à travers le couvercle, mixer **20 sec / vit 4.**
Avec une spatule, remplir la gouttière de sorbet litchi et lisser la surface. Remettre au congélateur. Rincer le bol.

4 La crème au beurre de pistaches :

Verser le sucre glace dans le bol, ajouter le beurre en morceaux. Insérer le fouet. Mixer **1 mn / vit 4.** Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter l'œuf entier, le colorant et l'arôme, mixer **3 mn / vit 3.** On doit obtenir une pommade.





5 Le montage :

Sortir le moule du congélateur. Poser le biscuit dessus pour former la base. Découper les bouts du biscuit qui dépassent. Enfoncer légèrement du bout des doigts pour tasser l'ensemble. Racler avec une spatule le sorbet débordant.
Retourner sur un plat à service et enlever délicatement le papier sulfurisé.
A l'aide d'une spatule, napper entièrement la bûche de crème au beurre. Décorer du reste des cerises, des feuilles de menthe et de quelques pistaches. Servir aussitôt ou remettre au freezer.



Vie trépidante et repas quotidiens réduits à leur simple expression sont souvent des excuses pour rendre nos petits plats bien mornes et peu présentables : « vite-fait » sûrement, mais réellement « bien-fait » ? Et si l'on redécouvrait les plaisirs de la table ? Car l'on parle bien des plaisirs de la table, il s'agit de séduire ses hôtes, conjoint et enfants, copains de longue date ou beaux parents délicats. Flattés par les odeurs se dégageant de la cuisine, leur envie de déguster est déjà réveillée.

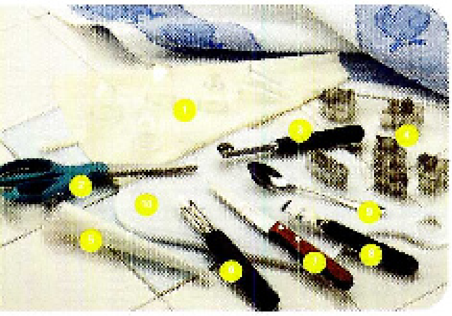
Un air de fête

dans vos assiettes...

Si à la simple évocation du menu leurs papilles s'éveillent et leur regard s'allume, il s'agit que les plats présentés ne déçoivent pas leurs attentes. Attentif au plaisir des gourmets et des gourmands conviés à votre table, vous serez récompensé de vos efforts par les « oh », « ah » émerveillés accueillant l'arrivée de vos recettes secrètes harmonieusement mises en scène.

Quelques techniques simples permettent de métamorphoser l'ordinaire et, mises entre vos mains créatives, elles sont à la base de réalisations plus complexes.

Les outils indispensables :



1 - Une poche à douille
2 - Une paire de ciseaux
3 - Une cuillère à pomme parisienne
4 - Des emporte-pièces
5 - Un cornet en papier
6 - Un économe
7 - Un petit couteau pointu
8 - Un canneleur
9 - Une petite cuillère
10 - Une planche à découper

Quelques réalisations :

Les bordures d'assiette sont à concevoir suivant le temps et les produits de saison frais dont vous disposez. La nature offre une large palette de couleurs et de textures à travailler. Le litchi et la chair de courgette offriront des dégradés de blancs, ou donnez du peps à votre plat avec quelques lanières de peau de navet ou des fleurs de lavande.

Certains légumes seront blanchis avant d'être façonnés ; conservez leur couleur en ajoutant du bicarbonate dans l'eau de cuisson. Pour les grandes occasions, trempez vos légumes découpés dans une gelée pour les lustrer et les fixer sur votre assiette. Cristallisez vos fruits dans un sirop de sucre : cuire 200 g de sucre au petit boulé, y plonger les fruits pendant 1 mn, les égoutter, les laisser refroidir, puis les rouler dans le sucre cristal.

Taillés à la pointe de couteau fin, ils deviennent **croissants, pétales, bâtonnets** au gré de votre créativité. Alternez demi-lunes de concombre bien serrées, placez à leur pointe de petits ronds de poivron rouge, et voilà votre première bordure géométrique.

Feuillages et guirlandes de fleurs sont également abordables : tige en ciboulette, pétale en radis rose, feuille en cresson...

Les fonds de plats soulignent une ambiance ; pas nécessairement destinés à être mangés, vous pouvez y ajouter des accessoires : plumes, feuilles... c'est aussi la possibilité de marier 2 sauces aux textures, aux goûts, aux couleurs différents : nappez votre assiette de crème anglaise, formez une fine spirale de sauce



chocolat au cornet en partant du centre de l'assiette, avec la pointe d'un couteau, puis tirez des traits vers le bord extérieur. Vous obtenez une toile. Contrastez avec des grains de groseille.

Le découpage facile des fruits et légumes ne demande pas une longue pratique et offre des résultats à effets garantis :

- **Historiez (1)** à l'aide d'un couteau à pointe fine, entaillez en biais dans un sens puis dans l'autre et jusqu'au cœur, le long d'une ligne imaginaire partageant le fruit en deux hémisphères. Séparez les 2 parties. Evidez pour réaliser un panier.
- **Cannelez (2)** pelez de fines bandes de peau dans le sens de la longueur sur des légumes coupés en tronçons et détachez les. Vos farçis sont alors zébrés.
- **Coupez les agrumes en fines rondelles :** puis entaillez du centre au bord, tordez en posant. Formez des étoiles en écartant les quartiers et en les retournant vers l'extérieur.
- **Epluchez la peau en un long ruban (3)** puis reformez en enroulant sous forme de fleurs.
- **Faites des billes (4)** à l'aide de la cuillère à pommes parisiennes, évidez vos fruits ou légumes, vous obtenez des billes colorées que vous pouvez disposer en panier ou mélanger à vos salades.

Les décors en pâtes comestibles :

- **La pâte à choux :** souple, travaillée à la poche à douille, elle permet avec de l'imagination et un peu de dextérité de créer des animaux, des fleurs gonflant à la cuisson pouvant être garnis.
- **La pâte feuilletée** s'utilise dans la réalisation de fleurons **(5)** (sujets plats aux formes variées), de croustades ou de vol-au-vent à garnir après cuisson. Utilisez les chutes pour confectionner des éléments de décor de tourtes ou habiller le poisson en croûte.
- **La pâte à « langue de chat »** (100 g de farine, 100 g de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 1 c. à soupe de crème fraîche battus ensemble 1 mn / vit 3 au fouet) est très facile à manier. Très souple au sortir du four, vous l'enroulez en bandes et réalisez des rubans ; des disques moulés sur un fond de verre deviennent des tulipes accueillant mousses et salades de fruits.



- **La meringue suisse** (125 g de sucre battu avec 2 blancs d'œufs, 4 mn / 37°C / vit 3) peut être colorée dans la masse, sert dans la préparation de la bûche de Noël : les fameux champignons.

Le chocolat :

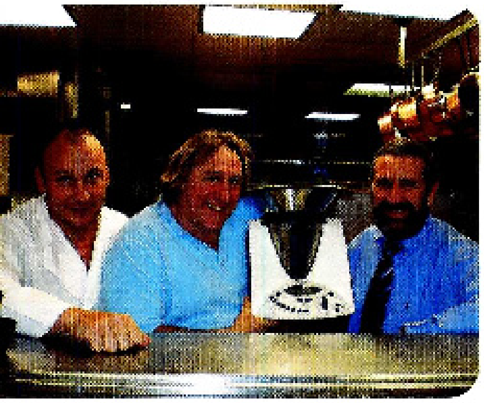
Pour des décors rapides et efficaces, il est presque incontournable sur une table de fêtes.

- **Les copeaux :** la méthode la plus rapide consiste à racler le chocolat en tablette à l'aide d'un économe. Ou étalez le chocolat fondu en large bande sur un plan froid et raclez à l'aide d'un grand couteau. Amusez vous à mélanger copeaux blancs et noirs sur une charlotte 3 chocolats.
- **Les feuilles en chocolat (6)** sont moulées sur des feuilles naturelles : badigeonnez l'envers des feuilles à l'aide d'un pinceau trempé dans le chocolat fondu, posez-les sur du papier sulfurisé et laissez prendre au froid. Les décoller délicatement avant utilisation.
- **Le chocolat fondu** placé dans un cornet, permet de dessiner des formes originales ou d'écrire des textes à laisser prendre au frais ou placés directement sur les gâteaux.



Arrangées avec soin, ces compositions parfois spectaculaires font partie intégrante de la maîtrise des arts de la table et prennent alors la forme de véritables « tableaux » à déguster des yeux. A portée de tous, vos enfants sauront transformer une quiche en « monsieur quiche » *(Saveurs d'enfance p.108)* et vous les ravirez avec un gâteau d'anniversaire « mieux qu'à la boulangerie ! ». Le cas particulier des verrines a mis en exergue l'attrait grandissant pour l'esthétisme en cuisine. Véritables réductions et assemblages de recettes, elles offrent aux esprits créatifs, grands ou petits, un infini terrain d'expression.

« People » Thermomix



Laurent Audiot, Gérard Depardieu et Jean-Claude Marceau (Responsable Thermomix à Paris)

Et oui, le Thermomix n'est pas seulement un compagnon fidèle dans des millions de foyers à travers le monde, il devient aussi de plus en plus indispensable dans les cuisines des Chefs et des Stars !

Gérard Dépardieu, acteur incomparable et passionné de cuisine, a équipé son restaurant « La Fontaine Gaillon » à Paris avec un Thermomix sur les conseils de son Chef, Laurent Audiot. La carte sera-t-elle inspirée du Thermomix ? Sûrement, à vous de vérifier !

www.la-fontaine-gaillon.com/fr/

Ateliers de cuisine Thermomix



Convivialité, gourmandise, curiosité, la cuisine est un art que nous partageons avec vous lors de nos dégustations culinaires à domicile. Aujourd'hui nous vous rendons l'invitation en organisant des « Ateliers culinaires » dans toutes nos agences. Moments d'échange et de partage par excellence, ces ateliers sont destinés à tous les clients Thermomix, pour que vous puissiez vous rencontrer et enrichir vos expériences. Animés par nos équipes régionales, toutes constituées de passionnés de cuisine, ces ateliers sont l'occasion de découvrir de nouvelles recettes, apprendre des tours de main et partager des astuces autour du Thermomix ! Ces « Ateliers culinaires » gratuits sont ouverts aux clients Thermomix, accompagnés ou non, dans la limite des places disponibles !!! Voici les prochaines dates nationales : **14 décembre 2007, 11 janvier et 8 février 2008**.

Pour connaître « L'Atelier culinaire » le plus proche de chez vous contactez le Service Clients au 02 518 547 47.

Saveurs et envies d'automne - hiver

Les Légumes

- Chou chinois, oignon, chicorée rouge, pleurotte de panicaut.

Les Fruits

- Papaye, citron, litchis, cacahuète.

Les Poissons

- Julienne, grondin, congre.

Les Viandes

- Lièvre de montagne, palombe, biche.

Le céleri-rave



- Jusqu'à la Renaissance, le céleri était utilisé comme une plante médicinale aux multiples vertus : diurétique, stimulant du système nerveux et aphrodisiaque. Le céleri rave est une racine hypertrophiée à la chair presque translucide. Le bon choix se fera sur une boule ferme ne sonnant pas creux. Le céleri est pauvre en calories (44 kcal / 100 g), riche en oligo-éléments rares : sélénium (anti oxydant), chrome (assimilation du glucose) et minéraux : le potassium (tension artérielle). Consommé râpé et cru, arrosez-le de jus de citron pour le conserver. Le sel de céleri remplace avantageusement le sel dans le cadre d'un régime sans sel.

La mandarine



- Choisissez les fruits ni tachés ni boursouflés, à la peau fine et la pulpe ferme. Riche en vitamine C et carotène, sa consommation régulière vous permet de lutter naturellement contre les radicaux libres et les baisses de tonus de l'hiver. Pauvre en calories, (45 kcal / 100 g) la mandarine est une alliée de votre forme même en cas de régime.

Conservez les zestes qui parfumeront agréablement légumes cuits à la vapeur ou salades de fruits.

La gamba ou tigre



- Cette géante des mers chaudes est souvent associée à la fête et à une nourriture riche. Cependant elle est peu calorique (100 kcal / 100 g) et contient peu de glucides. Dans le cadre d'un régime alimentaire strict, mieux vaut la décortiquer et ne consommer ni tête ni corail, parties dans lesquelles se concentre un taux élevé de cholestérol. N'hésitez pas à mettre de côté têtes et carapaces qui seront la base de délicieux fumets et de bisques parfumées !